

Rezept

Verschleiertes Bauernmädchen

Ein Rezept von Verschleiertes Bauernmädchen, am 16.02.2025

Zutaten

2 große Äpfel	1 Zimtstange
4 EL Zucker	1 EL Zitronensaft
150 g Pumpernickel	50 g geriebene Zartbitter-Schokolade
100 g Johannisbeeren	250 g Sahne-Quark
100 g Sahne	1 Päckchen Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und ohne Kerngehäuse würfeln. Mit Zimt, 2 EL Zucker, 3 EL Wasser und Zitronensaft zugedeckt bei mittlerer Hitze in 10 Min. weich kochen. Den Pumpernickel zerbröseln und mit 30 g geriebener Schokolade vermischen.
2. Johannisbeeren waschen und von den Stielen streifen. In einem Topf mit dem übrigen Zucker bestreuen, langsam aufkochen lassen.
3. Den Quark mit ca. 3 EL Sahne und dem Vanillezucker cremig rühren. Übrige Sahne steif schlagen und unterziehen. In Dessertschalen abwechselnd Schoko-Pumpernickelbrösel, Apfelkompott (ohne Zimtstange) und Quarksahne schichten, dabei mit Quarksahne abschließen. Im Kühlschrank ca. 1 Std. ziehen lassen. Mit der übrigen geriebenen Schokolade bestreut servieren.